FICHA TECNICA

TANIVIN RV

TANINOS

Taninos condensados (a base de quebracho)

APLICACIONES ENOLÓGICAS

TANIVIN RV es un extracto de tanino catechino con un tenor de ácido tánico superior a 70 %.
Después de la maceración en vinos tintos, permite estabilizar el color.
En vinos terminados, aporta intensidad y estructura.
En vinos blancos, a dosis bajas, otorga redondez al vino.

MODO DE EMPLEO

TANIVIN RV es una formulación hidrodispersible, de fácil disolución. Disolver **TANIVIN RV** agua caliente, luego incorporarlo poco a poco durante un remontado, para obtener una buena homogeneización en la masa.
Incorporar le solución acuosa al 10 % al vino, durante un remontado o utilizando un venturi.
Efectuar un mezclado cuidadoso después de esta operación.

DOSIS DE EMPLEO

• Durante la maceración
Agregar durante los remontados sin aeración 15 a 30 g para 100 kg de vendimia.
Esta dosis debe ser fraccionada en 2 o 3 veces, para una fijación óptima del color.
• Durante la vinificación
Agregar 15 a 30 g/hL durante un remontado con aireación.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

• 1 kg, 5 kg
No volver a utilizar un envase abierto de un año para otro.
Conservar en un lugar seco, bien ventilado, sin olores, a una temperatura inferior a 25°C.
La fecha óptima de utilización del **TANIVIN RV** en su envase de origen, está indicada en la etiqueta.

LARROQUE OENOLOGIE S.L
C/ Alfonso X El Sabio nº11-13
13.600 ALCAZAR DE SAN JUAN (CIUDAD REAL)
Tel. 645 927 055
Email: larroque@larroqueoenologie.es
Web: www.larroqueoenologie.es

La información contenida en este folleto corresponde a la que disponemos en el estado actual de nuestros conocimientos. No impide a los usuarios tomar sus propias precauciones y realizar sus propios ensayos. Se debe minuciosamente respetar toda reglamentación vigente.